



- 📍 Avinguda dels Comptes de Pallars 39, 25560, Sort (Lleida)
- ✉ contacte.escalarrerockcafe@gmail.com
- ☎ **Réservations: +34 973 62 06 94**
- 🌐 www.escalarrerockcafe.cat
- 📷 escalarrerockcafesort
- 📌 Escalarre Rock Cafe Sort

## Menu spécial pour les fêtes 2026

### Apéritif de bienvenue

#### Entrée (à partager entre 4 personnes)

- Salade XL F.I.B. (assortiment de laitues, tomates cerise, oignons et olives)
- Pommes de terre à la sauce brava
- Fingers de poulet

### Deuxième plat (au choix)

- Seiche grillée avec frites et poivrons de padron
- Pintxos morú avec frites et poivrons de padron

### Dessert (au choix)

- Cheesecake maison
- Gâteau aux au chocolat
- Yogourt maison au miel et noix

### Inclut:

- Vin rouge Banderas del Bruc
- Vin blanc Marqués de Cáceres (Rioja)
- Eau
- Café et sirop

**PVP 20€ (IVA inclut)**

IMPORTANT: Tous les menus seront servis et facturés à la table complète, pour groupes de plus de 8 personnes, sur réservation.  
Une ampoule de vin et une d'eau seront servies pour 4 personnes. Les autres consommations seront facturées.



- 📍 Avinguda dels Comptes de Pallars 39, 25560, Sort (Lleida)
- ✉ contacte.escalarrerockcafe@gmail.com
- ☎ **Réservations: +34 973 62 06 94**
- 🌐 www.escalarrerockcafe.cat
- 📷 escalarrerockcafesort
- 📌 Escalarre Rock Cafe Sort

## Menu spécial pour les fêtes 2026

### Apéritif de bienvenue

### Entrée (à partager entre 4 personnes)

- Pommes de terre à la sauce chimichurri ou roquefort
- Queues de calmar
- Nachos à la sauce cheddar
- Croquettes de jambon ibérique (1 unité par personne)

### Deuxième plat (au choix)

- Poulet au four avec champignons, pommes et pommes de terre
- Saucisse cuite au four avec du vin blanc et des haricots
- Sandwich grillée\*

### Dessert (au choix)

- Cheese-cake maison
- Gâteau aux au chocolat
- Yogourt maison au miel et noix
- Flan maison au caramel te crème

### Inclut:

- Vin rouge Banderas del Bruc
- Vin blanc Marqués de Cáceres (verdejo)
- Eau
- Cafè er sirop

**PVP 25€ (IVA inclut)**

#### \*SANDWICH GRILLÉE:

- Barcelona** (jambon et fromage Tou dels Til·lers)
- Ibiza** (sobrassada et fromage Filat)
- Extremeno** (longe, poivron vert et fromage Tou dels Til·lers)
- Madriles** (raids calamars à l'ait et l'huile d'olive)
- Cantàbric** (anchois, tomate et fromage Tou dels Til·lers)
- Bilbo** (thon, laitue, poivron piquillo, œuf dur et mayonnaise)
- Charnego** (jambon ibérique avec fromage Tou dels Til·lers)
- Valencia** (blanc de poulet, laitue, tomate, œuf dur, poivron et sauce César)

IMPORTANT: Tous les menus seront servis et facturés à la table complète, pour groupes de plus de 8 personnes, sur réservation.  
Une ampoule de vin et une d'eau seront servies pour 4 personnes. Les autres consommations seront facturées.



- 📍 Avinguda dels Comptes de Pallars 39, 25560, Sort (Lleida)
- ✉ contacte.escalarrerockcafe@gmail.com
- ☎ **Réservations: +34 973 62 06 94**
- 🌐 www.escalarrerockcafe.cat
- 📷 escalarrerockcafesort
- 📌 Escalarre Rock Cafe Sort

## Menu spécial pour les fêtes 2026

### Apéritif de bienvenue

#### Entrée (à partager entre 4 personnes)

- Assortiment de fromages Tros de Sort
- Poivrons du padron
- Œufs de camp cassés au jambon ibérique
- Ailes de poulet épicées
- Croquettes de champignons (1 unité par personne)

#### Deuxième plat (au choix)

- Entrecôte de bœuf avec frites et poivrons de padron
- Pieds de porc grillés
- Rolling Stones (cannellonis de viande traditionnels avec sauce aux truffes)
- Plat de pâtes: macaronis ou spaghettis (à choisir selon la sauce désirée)\*

#### Dessert (au choix)

- Cheese-cake maison
- Gâteau aux au chocolat
- Yogourt maison au miel et noix
- Flan maison au caramel et crème
- Tiramisu maison

#### \*PÂTES:

- Ramones** (avec sauce tomate maison)
- Nirvana** (avec sauce bolognaise maison)
- U2** (avec sauce roquefort D.O.)
- Green Day** (avec sauce pesto maison)

#### Inclut:

- Vin blanc Marqués de Cáceres (Rioja) ou Marqués de Vizhoja (Albariño)
- Vin rouge Marqués de Cáceres o Antaño (Rioja)
- Eau, café et sirop

**PVP 30€ (IVA inclut)**

IMPORTANT: Tous les menus seront servis et facturés à la table complète, pour groupes de plus de 8 personnes, sur réservation.  
Une ampoule de vin et une d'eau seront servies pour 4 personnes. Les autres consommations seront facturées.